

SALTIMBOCCA CON PULLED PORK, COL LOMBARDA Y SALSA DE PIMIENTOS Y NARANJA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Calentar el saltimbocca en horno a 200° durante unos 3 minutos. Abrirlo y rellenarlo con lechuga, pulled pork (previamente calentado en horno) y col lombarda Menu. Acabar añadiendo la salsa de pimientos y naranja al gusto.

Ingredientes Menù

- 1 Saltimbocca - 7011
- 20 g Salsa di peperoni e arancia (Salsa de pimientos y naranja) - XW0X
- 80 g Cavolo viola pronto (Lombarda lista para servir) - Z8P
- 80 g Pulled pork - SB2

Ingredientes

- al gusto Lechuga